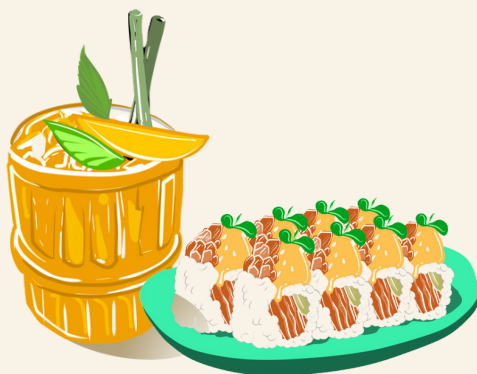


HAPPY HOUR

BOMAKI

L'APERITIVO BY BOMAKI

Disponibile dalle 18.00 alle 20.00



Cocktail, vino, birra / 14.00€

★ **Premium / 16.00€**

Soft drink / 10.00€

Ogni cocktail è accompagnato da
una selezione di gustose delizie:

Edamame

Takoyaki (2pz)

Uramaki Dragon Classic (4 pz)

Uramaki Salmone Teriyaki (4pz)

Hai allergie o intolleranze?
Rivolgiti al nostro staff per individuare insieme la
soluzione più adatta alle tue esigenze!

COCKTAIL BAR

CLASSICS

MARGARITA / 8.00€

Tequila Cazadores, Triple sec, succo di lime

AMERICANO / 8.00€

Martini Bitter Riserva, Vermouth rosso, soda e arancia

SBAGLIATO / 8.00€

Martini Bitter Riserva, Vermouth, spumante, arancia

NEGRONI / 8.00€

Martini Bitter Riserva, Gin, Vermouth, arancia

SPRITZ / 7.50€

Aperol/Campari, prosecco, soda o in versione esotica con polpa di mango

FOR THE CURIOUS

GOLDEN 75 / 8.50€ ★

Sparkly e glamour. Gin, Saint Germain, prosecco, lime e zucchero

BOMAKI MOJITO / 8.50€ ★

Fresh & unique. Gin, Saint Germain, lime, menta, cedrata, zafferano

STARLIGHT HUGO / 8.50€ ★

Silver & classy. Saint Germain, prosecco, lime e menta

GIN & TONICS

GIN TONIC - BOMBAY SAPPHIRE / 12.00€

classico london dry

GIN TONIC - MARE / 12.00€ ★

gin mediterraneo aromatizzato

GIN TONIC - HENDRIKCS / 12.00€ ★

rinfrescante dal carattere forte

SIGNATURE

TOMMY'S MARGARITA / 13.50€ ★

Bright & elegant. Tequila patron, lime, miele d'agave

PINK PALOMA / 8.50€

Zesty & fresh. Tequila Cazadores, lime, miele d'agave e soda al pompelmo

CAIPIRINHA AI FRUTTI ESOTICI / 8.00€

Bomaki's favourite. Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

CAIPIRINHA CLASSICA / 7.50€

Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati

CAIPIROSKA AI FRUTTI ESOTICI / 8.00€

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

CAIPIROSKA CLASSICA / 7.50€

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati

MOJITO / 7.50€

rum, soda, lime, menta e zucchero pestati

ALCOHOL FREE

APPLE TWIST / 7.00€

Martini floreale, succo di mela, ginger beer

CITRUS POP / 7.00€

Martini vibrante, succo di pompelmo, tonica

BEVERAGE

SOFT DRINKS / 3.50€

SMOOTHIES / 6.00€

Cocco con latte di soia (6) o mango

BIRRA ASAHI / 6.00€

birra giapponese 33cl

BIRRA KIRIN / 6.00€

birra giapponese 33cl

BIRRA BRANQUINHA / 6.00€

la nostra birra bianca artigianale al gusto delicato di lime e zenzero 33 cl

BIRRA SAPPORO / 6.00€

alla spina

ACQUA / 2.00€

naturale o gasata

VINI

VINO BIANCO

Chablis

Domaine d'Elise - Francia

Lugana

Cà dei Frati (Lombardia)

Ribolla Gialla Maralba

Marco Felluga (Friuli Venezia Giulia)

Sauvignon

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

Gewurztraminer

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

Chardonnay La Fuga

Tenuta di Donnafugata (Sicilia)

Falanghina del Sannio

Mastroberardino (Campania)

Vermentino

Sella&Mosca (Sardegna)

VINO ROSSO

Pinot Noir

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

ROSÉ

Rosa dei Frati

Cà dei Frati (Lombardia)

BOLLICINE

Brut Prestige ★

Ca' del Bosco (Franciacorta)

Sansève Satèn

Monterossa (Franciacorta)

Prosecco Valdobbiadene

Astoria (Veneto)

CALICE

BOTTIGLIA

45,00€

7,00€

30,00€

32,00€

7,00€

28,00€

7,00€

26,00€

7,00€

26,00€

6,50€

24,00€

6,50€

23,00€

6,50€

26,00€

30,00€

10,00€

60,00€

40,00€

6,00€

23,00€

CUCINA CALDA

EDAMAME° / 3,00€

bacelli di soia con sale (6)

EDAMAME° SPICY / 3,50€

con un vivace tocco di sriracha per gli amanti del piccante (6,11)

CRUNCHY TOSTADA / 7,00€

Tostada croccante di mais da gustare con guacamole home-made e salsa ranch (1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

TAKOYAKI / 7,00€

Le autentiche polpette° di polpo fritte, un'icona dello street food giapponese. Servite con maionese, salsa tonkatsu e katsuobushi, 4 pz (1,3,4,6,9,14)

GAMBERI AL LIME / 7,00€

Gamberi° in tempura avvolti da spicy cream, yuzu, erba cipollina, semi di sesamo e rinfrescante lime (1,2,3,4,6,7,11,12)

EBI STICKS (2 pz) / 6,50€

Croccanti gamberi impanati° con panko giapponese da abbinare a gustose salse: teriyaki, spicy cream e curry powder (1,2,3,5,6,8,9,10,11,12)

URAMAKERIA (4 pz)

DRAGON CLASSIC / 6,50€

Un classico intramontabile, con all'interno gambero° impanato e ricoperto da avocado e salsa teriyaki (1,2,6,11)

DRAGON GIALLO / 6,00€

Gambero° impanato all'interno, ricoperto da maionese, croccantini in tempura dalla texture irresistibile e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,7,11,14)

SALMONE CRISPY / 7,00€

Croccantezza e morbidezza in perfetta armonia. Salmone°, formaggio spalmabile, avocado ricoperti da mandorle e teriyaki (1,4,6,7,8,11)

SALMONE TERIYAKI / 7,50€

Gamberi° impanati e salmone°, legati da salsa teriyaki e spicy cream. Un roll ricco e avvolgente (1,2,3,4,6,11)

TONNO TERIYAKI / 7,50€

Gambero impanato° all'interno, ricoperto da tartare di tonno°, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11)

VEGGIE ROLL / 6,00€

Asparago e avocado all'interno, ricoperto da avocado e scaglie di mandorle (8,11)

TONNO MARACUJA / 7,50€

Fresco e tropicale con all'interno asparago e avocado ricoperto da tartare di tonno° e salsa al maracuja (4,11)

SALMONE ALLA FIAMMA / 7,50€

Audace e goloso, con all'interno salmone° e avocado ricoperto da carpaccio di salmone° scottato alla fiamma, salsa spicy cream, croccantini di tempura e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,7,11,14)

PROVENIENZA INGREDIENTI E LISTA ALLERGENI

Clicca sul [link](#) per visualizzare le schede dei nostri prodotti con tutti i dettagli di provenienza degli ingredienti e lista degli allergeni

TABELLA ALLERGENI ESPOSTA

I Prodotti della pesca vengono acquistati freschi e sottoposti ad un trattamento di congelamento come previsto dal reg. 853/04

1: CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, sefale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti

2: CROSTACEI

e prodotti a base di crostacei

3: UOVA

e prodotti a base di uova

4: PESCE

e prodotti a base di pesce

5: ARACHIDI

e prodotti a base di arachidi

6: SOIA

e prodotti a base di soia

7: LATTE

e prodotti a base di latte

8: FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci comuni, noci acangiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati

9: SEDANO

e prodotti derivanti

10: SENAPE

e prodotti derivanti

11: SEMI DI SESAMO

e prodotti derivanti

12: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni > a 10 mg/kg 0 10 mg/l espressi come SO₂

13: LUPINI

e prodotti derivanti

14: MOLLUSCHI

e prodotti derivanti

Gli ingredienti indicati con ° possono essere surgelati o congelati all'origine. Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.

Durante le preparazioni da noi effettuate, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto tutti i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche di cui al Regolamento (UE) N. 1169/2011 - Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Tutti i prodotti ittici sono congelati. Conformemente a quanto previsto dall'Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, del Regolamento (CE) N. 853/2004, così come modificato dal Regolamento (UE) N. 1276/2011, il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo potrebbe essere stato sottoposto ad un trattamento di bonifica preventiva. Gli ingredienti indicati con ° possono essere surgelati o congelati all'origine. Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.